

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЫКВЫ В ТЕХНОЛОГИИ ЙОГУРТОВ

Жукова Е. В., Пастух О. Н.

РГАУ – МСХА имени К. А. Тимирязева
г. Москва, Российская Федерация

Одним из уникальных свойств молока является его способность к сквашиванию. Особенно большое значение для организма имеют кисломолочные или ферментированные продукты, обладающие высокой диетической, лечебной и профилактической ценностью [1]. В технологии таких продуктов применяют различные виды кисломолочных бактерий и дрожжей. Причем некоторые кисломолочные бактерии выделяют ферменты, которые частично расщепляют белки на простые соединения, что способствует лучшему усвоению продуктов. А некоторые ароматообразующие бактерии разлагают лактозу с образованием ароматических веществ (диацетила и др.), обуславливающих аромат готовых продуктов [2, 3].

Некоторые кисломолочные бактерии выделяют антибиотики (нинзин, стрептомицин и др.), которые подавляют возбудителей различных заболеваний, поэтому их используются при лечении. Значительно позже были научно обоснованы диетические и лечебные свойства этих продуктов. Впервые это было сделано русским физиологом и микробиологом И. И. Мечниковым [4].

Целью данной работы являлась оценка качества йогурта с добавлением тыквы. Выработка йогурта проводилась на кафедре Технологии хранения и переработки продуктов животноводства РГАУ – МСХА имени К. А. Тимирязева. В качестве растительной добавки использовали пюре тыквы, подвергшейся паровой обработке. Растительную добавку вносили до и после сквашивания молока в количестве 5 и 10 % от молочного сыра.

По физико-химическим и санитарно-гигиеническим показателям молоко-сырье отвечало требованиям, предъявляемым к сырью для производства кисломолочных продуктов.

Анализируя готовые продукты, можно отметить, что массовая доля жира, белка, казеина и кислотность йогурта во всех опытных образцах отвечала технологическим требованиям, которые предъявляются при выработке продукта: содержание жира – 3,6 %, белка – 3,2 %, казеин – 2,85 %, кислотность – 80-85ОТ.

В результате дегустационной оценки наибольшее количество баллов (18,9) получил йогурт с внесением 5 % добавки после сквашивания, т. к. он наиболее соответствовал требованиям по следующим характеристикам: цвету, структуре, консистенции, запаху и вкусу.

Наибольшую экономическую эффективность производства имеет йогурт с 5 % добавкой, уровень рентабельности составляет 58,7 %, это выше, чем у йогурта с 10 % добавкой, где уровень рентабельности составляет 45,35 %.

По результатам исследований, наиболее целесообразно производство йогурта с использованием 5 % добавки пюре тыквы как вкусного и желательного продукта.

ЛИТЕРАТУРА

1. Жукова, Е. В. Теоретические основы питания / Е. В. Жукова, О. Н. Пастух. – Москва, 2017.
2. Йогурт из молока коз разных пород и генотипов / О. А. Желтова [и др.] // Молочная промышленность. – 2011. – № 6. – С. 81-82.
3. Микробиологический контроль продуктов животноводства / Сидоренко О. Д. [и др.]. – Москва, 2002.
4. Сидоренко, О. Д. Особенности роста ассоциаций микроорганизмов природной закваски / О. Д. Сидоренко, О. Н. Пастух // Интенсивные технологии производства продукции животноводства. Сб. статей Международной научно-практической конференции. ФГБОУ ВПО «Пензенская государственная сельскохозяйственная академия»; Межотраслевой научно-информационный центр Пензенской государственной сельскохозяйственной академии. – 2015. – С. 117-121.

УДК 311.114

КОЛИЧЕСТВЕННАЯ ТЕОРИЯ СРЕДНИХ ВЕЛИЧИН

Захорошко С. С.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

К середине 20-х годов XX в. наметился отход от трактовки средних с позиций теории вероятностей. В Европе, особенно в Италии, Великобритании, выходит ряд работ обосновывающих алгебраический и чисто количественный подход к обоснованию средних величин [1, 2]. Виднейшие представители итальянской школы, К. Джини, Р. Бенини, С. Бонферони, О. Кизини, Е. Дод и другие авторы анализируют и классифицируют различные алгоритмы средних, раскрывают свойства и области их применения. Р. Бенини и К. Джини, считая статистику отраслью логики, раздвинули границы применения статистической ин-